

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr 2. Bromberg, den 14. Januar 1934.

Wirtschaftsdünger.

Von Karl Beinert.

Der Boden ist ein lebendiger Organismus. In jedem Gramm fruchtbaren Bodens leben und arbeiten viele Millionen der verschiedensten Lebewesen, durch deren Tätigkeit allein das Leben über dem Boden und damit die Ernährung von Mensch und Tier möglich ist. Je mehr wir es verstehen dieses Leben im Boden zu fördern, umso wirtschaftlicher sind alle unsere Maßnahmen im Landbau und umso sicherer und höher unsere Ernten. Alles organische Leben besteht neben Wasser in der Hauptsache aus Kohlenstoff. Diese Tatsache erkennen wir an der Pflanze, sowie an den menschlichen und tierischen Lebewesen. Überall spielt die Ernährung mit organischen Stoffen die Hauptrolle. Genau so ist es auch mit den Lebewesen im Boden, deren Tätigkeit darin besteht, alle organischen und anorganischen Stoffe in eine Form abzubauen, in der sie von neuem zum Aufbau der Pflanze und damit zur Ernährung von Mensch und Tier dienen können. Zur lebensgerechten Ernährung des Bodens und der Pflanze sind also organische Stoffe ebenso notwendig, wie zur Ernährung von Mensch und Tier. Hier wie dort ist für die zweckmäßige Verwertung nicht nur die Menge, sondern insbesondere auch die Beschaffenheit maßgebend. Diese Erkenntnis muß in Zukunft allen unseren Maßnahmen in bezug auf Bodenkultur und Düngerwirtschaft zugrunde liegen, wenn wir die Bodenfruchtbarkeit erhalten wollen und alle anderen Maßnahmen im Landbau auf die Dauer erfolgreich sein sollen.

In der bisherigen Düngerlehre maß man der Kohlenstoffernährung des belebten Bodens und der Pflanze infolge mangelhafter Kenntnis oder Nichtbeachtung der Lebensvorgänge im Boden leider nur eine untergeordnete Bedeutung bei. Man war der irrigen Meinung, der Pflanze seien nur diejenigen Aufbaustoffe zuzuführen, die sie durch die Wurzel aufnimmt. Man glaubte, die Kohlenstoffernährung erfolge ausschließlich durch Assimilation der in der Luft enthaltenen Kohlensäure. Aus diesem Grunde wurden nur Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk als Pflanzen-Kernnährstoffe betrachtet und diese wurzelaufnehmbaren Aufbaustoffe in der Nährstoffbilanz berücksichtigt. Der Erfolg war Raubbau an den Humus- oder Kohlenstoff-Vorräten des Bodens, der dadurch zum Ausdruck kam, daß bei unzureichender organischer Düngung die Erträge entweder rasch abnahmen oder je nach der ursprünglichen Fruchtbarkeit der Böden kürzere oder längere Zeit nur durch fortwährende Steigerung der Kunstdüngergaben auf der alten Höhe gehalten werden konnten. Der Verbrauch an Stickstoff, Kali und Phosphorsäure stieg im Reiche durchschnittlich innerhalb von 30 Jahren auf das 4½ fache; die Ernten stehen hierzu in gar keinem Verhältnis. Der Bodenhumus hat auch die Aufgabe, Wasser, Nährstoffe und Wärme aufzuspeichern und in haushälterischer Weise nach Bedarf an Bodenlebewesen und Pflanzen abzugeben. Bei Mangel an Wasser hört das Leben im Boden und damit auch das Pflanzenwachstum auf. Wasser und mineralische Stoffe werden umso wirtschaftlicher verwertet und vor Verlusten bewahrt, je mehr Humus ein Boden enthält. Fruchtbar ist allerdings nur der sogenannte „milde" Humus im Gegensatz zum saueren Humus, wie wir ihn in Mooren vorfinden.

Aus dem Gesagten folgert, daß wir der Versorgung unserer Kulturböden mit Humus zukünftig weit mehr Beachtung schenken müssen, als dies bisher der Fall war. Um den Humushaushalt in Ordnung zu halten, müssen je Hektar und Jahr 80 Doppelzentner oder alle 2 Jahre 160 Doppelzentner guter Stallmist verabreicht werden. Bei planmäßigem und ausgedehntem Gründüngungsbau genügen je Hektar und Jahr 60 Doppelzentner. Es ist besser, die organische Düngung nicht in großen Mengen und weiten Abständen, sondern in geringen Mengen und öfterer Wiederholung zu verabreichen. Je geringer und öfter, umso wirtschaftlicher ist die Verwertung. Es ist anzustreben, alle 2 Jahre, also jährlich 50 Prozent, und dann auch, was sich ja von selbst ergibt, einen Teil der Halmfrüchte mit gutem Stallmist abzudüngen.

Die frühere Art der flachen Lagerung, feucht und fest, ist heute überholt, weil dadurch einerseits zu große Lagerungsverluste entstehen und andererseits niemals ein gleichmäßig und ausreichend verrotteter Dünger zur Verfügung steht. Darüber hinaus erfordern die neueren, durch praktische Erfahrungen ausreichend bewiesenen wissenschaftlichen Erkenntnisse eine planmäßig geregelte Lagerung und Vergärung des Stallmistes, wie sie beim Verfahren der geregelten Heißvergärung durchgeführt wird. Bei diesem Verfahren wird der frische Stallmist in Einzelstapeln, von denen jeder nur einen Teil der Düngerstätte bedeckt und dessen Grundfläche sich nach Viehbestand und Mistanfall richtet, täglich planmäßig verarbeitet. An Fläche für die Düngerstätte benötigt man je Großvieh bei Jahresstallhaltung 3—4 Quadratmeter, für einen Einzelstapel etwa 0,5—0,7 Quadratmeter. Bei einer

Höhe jeder einzelnen Schicht von 1 Meter benötigt man für den Mistanfall von 8 Stück Großvieh täglich etwa 1 Quadratmeter. Eine Schicht besteht aus 4—6 Tagesanfällen. Geschichtet werden mindestens 8—10 Schichten bis zu einer Höhe von 3—4 Metern, so daß ein Stapel den Mistanfall von 32—60 Tagen enthält. Die Lagerung erfolgt zunächst locker, um eine rasche Erwärmung zu erzielen. Die Stapelränder werden sofort fest gelagert. Jeder Tagesanfall ist sofort mit leichten Holzdeckeln zu bedecken, um die Verluste an Wärme und Stickstoff, sowie das Austrocknen zu verhindern. Bei 55—65 Grad Celsius wird jeder Tagesanfall für sich getrennt jeweils festgetreten und sofort wieder abgedeckt, bis Neubeschickung erfolgt. Durch diese Vergärung wird nicht nur der Lagerungsverlust in geringsten Grenzen gehalten und der für die Bodenlebewesen günstige Rottegrad erzielt, sondern auch alle Schädlinge pflanzlicher und tierischer Art sowie Unkrautsamen werden zielbewußt vernichtet.

Da aufgrund der bisherigen Einstellung zu den Wirtschaftsdüngern kaum ein Landwirt Menge, Zusammensetzung, Wert und Wirkung seiner Wirtschaftsdünger kannte, ist eine gründliche Umstellung und damit eine planmäßige Erfassung dieser in jeder Wirtschaft umlaufenden Vermögenswerte und schließlich auch eine geregelte Verteilung und Verwertung derselben aus privat- und volkswirtschaftlichen Gründen endlich und dringend notwendig. Der Erfolg ist Sparsamkeit am rechten Ort, bessere und geregelte Humusversorgung, Steigerung der Bodenfruchtbarkeit und eine weit bessere Verwertung, in vielen Fällen sogar eine erhebliche Verringerung des Handelsdüngeraufwandes.

Die Versuchswirtschaft Praust.

Professor Dr. Otto E. Heuser, der in Kreisen der deutschen Landwirtschaft Westpolens allseits bekannte Leiter der Versuchswirtschaft Praust im Freistaatgebiet Danzig, hat in einem kleinen Werke einen Tätigkeitsbericht über die Zeit vom 1. Juli 1928 bis zum 30. Juni 1933 gegeben. Auf 94 Seiten, die reich mit Bildern versehen sind, legt dieser theoretische Landwirt und praktische Theoretiker seine vieljährige Erfahrungen nieder, die er auf dem Versuchsgute Praust gemacht hat.

Das Versuchsgut Praust ist ein Pachtbetrieb und hat eine Größe von insgesamt 112,75 Hektar. Eigentümer des Grundstückes ist der Verband der Westpreußischen Landwirtschaft E. V., Träger der Pachtung ist die Gesellschaft der Freunde des Landwirtschaftlichen Institutes E. V., die zum Zwecke der Förderung des Landwirtschaftlichen Instituts gegründet ist. Dieses Werkchen bietet jedem Landwirt, der um die Verbesserung der Bewirtschaftung eines Betriebes bemüht ist, viel Anregung, besonders da es der Nutzbarmachung der darin niedergelegten Erfahrungen für die praktische Landwirtschaft dienen soll.

Der praktische Landwirt darf nicht von der Voraussetzung ausgehen, daß das Versuchsgut Praust ein durch den Schutz des Freistaates gehegtes und geschütztes Unternehmen ist. Das Versuchsgut muß sich wie jeder andere landwirtschaftliche Betrieb aus eigener Kraft erhalten, sowie Pachtpreis und Verzinsung des Inventar-Kredits decken. In der Verwaltung des Pachtgutes wird zwischen dem praktischen Gutsbetrieb und der eigentlichen Versuchstätigkeit unterschieden. Für Versuchszwecke werden vom Senat der Freien Stadt Danzig lediglich 2500 Gulden als jährliche Beihilfe gegeben.

Wertvoll ist dieser kleine Band für den praktischen Landwirt dadurch, daß er sich eingehend mit der praktischen Gutswirtschaft auf der einen Seite und mit der Versuchstätigkeit auf der anderen Seite befaßt. Man findet eingehende Abhandlungen über die natürlichen Grundlagen des landwirtschaftlichen Betriebes, über Betriebsorganisationen, wie Bodenausnutzung, Ackerland, Grünland, Viehhaltung, rechnungsmäßige Betriebüberwachung usw. Von ganz besonderem Interesse aber müssen die geschilderten Ergebnisse über angestellte Versuche in bezug auf Wintergersten-, Winterweizen-, Sommerweizen-, Sommergersten-, Erbsen- und Kartoffel-Sorten hervorrufen. Manche Anregung mag auch der Landwirt aus den Bodenbearbeitungsversuchen, aus den Stickstoff-Düngungs- und Kali-Phosphat-Düngungsversuchen, ferner aus den Futter-Anbauversuchen und den Verwertungsmöglichkeiten von Neufutterpflanzen erhalten. Das Werkchen sei daher unseren Landwirten wärmstens empfohlen.

Landwirtschaftliches.

Verwertung erfrorener Kartoffeln. Die so plötzlich einsetzende heftige Kälte dürfte zweifellos dazu geführt haben, daß Kartoffeln in Mieten erfroren sind. Es taucht nun die Frage auf, was man mit den erfrorenen Kartoffeln anfangen soll. Zunächst sei bemerkt, daß eine Kontrolle der Mieten auf erfrorene Kartoffeln hin nicht eher erfolgen sollte, als bis die Lufttemperatur sich mindestens auf — 2 Grad Celsius erhöht hat. Dann ist allerdings keine Zeit zu verlieren, denn sobald die Kartoffeln auftauen, gehen sie in Fäulnis über. Bei der in den meisten Gegenden herrschenden Futterknappheit werden wohl die erfrorenen Kartoffeln am besten als Viehfutter Verwendung finden. Allerdings sollte man sie nie roh, sondern immer nur gedämpft verfüttern. Wo es sich um größere Mengen handelt, müssen die Kartoffeln eingesäuert werden. Vor dem Dämpfen werden die Kartoffeln zunächst gründlich gewaschen. Das Dämpfen kann im Kartoffeldämpfer, auf dem Kastenwagen, mit Hilfe einer Dämpfkanone oder auch gleich im Silo oder in der Grube geschehen. Nach dem Dämpfen werden die Kartoffeln tüchtig festgestampft, um das Gelingen der Säuerung zu sichern. Da der gefrorene Boden oft ein Anlegen von Erdgruben zum Einsäuern nicht gestattet, muß man die Kartoffeln, falls kein Silo vorhanden ist, in Scheunenfächern, Kellern oder Schweinebuchten einsäuern. Allerdings muß man hierzu vollkommen luftdichte Verschläge schaffen, da durch Eindringen von Luft die Säuerung gefährdet wird. Das Schließen der Fugen kann durch doppelte Verbretterung und Zwischenfügen teerfreier Pappe erfolgen. Auch leere Heringsfässer, Öltonnen oder Bottiche lassen sich zum Einsäuern verwenden. Wo keine derartigen Behälter vorhanden sind, bleibt nur das Einsäuern in Erdgruben übrig. Da die Anlage bei gefrorenem Boden mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden ist, muß der Boden vorher aufgetaut werden. Dies kann durch Abbrennen von Stroh oder Reisig erfolgen. Man legt die Gruben kreisrund an mit einem Durchmesser von 2 Metern und einer Tiefe von 1,5 bis 2 Metern. Da sich die Kartoffeln nach dem Öffnen der Grube schlecht halten, ist es zweckmäßig, die Maße nicht zu überschreiten. Um errechnen zu können, wieviel Gruben man braucht, ist es notwendig, zu wissen, wieviel Doppelzentner ein Kubikmeter Innenraum faßt. Gewöhnlich rechnet man 1 Kubikmeter = 5 Doppelzentner eingesäuerte Kartoffeln. Erwähnt sei noch, daß man auch alte Rübenblattgruben zum Einsäuern der erfrorenen Kartoffeln verwenden kann. Es ist empfehlenswert, die Grubenwände mit Brettern zu verkleiden. Der Abschluß der Grube erfolgt zunächst mit Kaff oder Stroh, auf das man eine genügend starke Lehmdecke bringt. Dadurch werden die Kartoffeln fest gepreßt und ein Eindringen von Luft wird verhütet. Eingesäuerte gedämpfte Kartoffeln sind bekanntlich ein vorzügliches Futter für Schweine, Rinder aber auch für Pferde und Schafe.



Viehzucht.

Ein Gesetz über die Aufsicht bei Pferde- und Viehzucht in Polen ist vom polnischen Ministerrat angenommen, aber noch nicht veröffentlicht worden. Das Gesetz sieht die Einführung von Stutbüchern und Herdbüchern nach deutschem Muster vor. Die Durchführung des Gesetzes liegt in den Händen der Landwirtschaftskammern oder der vom Landwirtschaftsministerium damit beauftragten Züchterorganisationen. Mit Hilfe dieses Gesetzes hofft man eine systematische Aufwertung des polnischen Pferde- und Viehmaterials durchführen zu können.

Schulterlahmheit bei Pferden. Die Schulterlahmheit bei Pferden kann durch verschiedene Ursachen hervorgerufen werden. Ist sie durch Erkältung entstanden, so helfen meistens Schwitzkuren. Auch kann diese Krankheit durch Verstauchen, Quetschungen, Zerren der Muskeln, schnelle Wendungen und dergleichen entstehen. Die Schulter ist geschwollen und schmerzt, überhaupt zeigt sich in der ganzen Bewegung des Tieres eine Lähmung. Die von der Schulterlahmheit befallenen Tiere müssen Ruhe haben und dürfen nur ganz leichte Arbeiten ausführen. Ferner kühle man die kranke Stelle und wende nachher Einreibungen an.

Harnrinde der Pferde. Die schwarze Harnrinde des Pferdes ist eine Krankheit der Harngefäße, welche den Pferden die Abgabe des Harnes unmöglich macht und ihnen große Schmerzen verursacht. Die Tiere können die Hinterhand nicht mehr aufnehmen, richten dagegen in den Anfangsstadien den Vorderteil noch in die Höhe und nehmen dabei eine Stellung ein, wie sitzende Hunde. Diese Stellung gehört schon zu den besten Zeichen der Krankheit. Tritt sie ein, so ziehe man sofort einen tüchtigen Tierarzt zu Rate, der für die Entfernung des Harnes auf irgend eine Weise Sorge tragen wird. Geschieht dies nicht, so gehen die Tiere in wenigen Tagen an Blutzersetzung ein.

Geflügelzucht.

Die Zubereitung von Keimhafer. Für unsere Hühner stehen während der Wintermonate an Grünfutter nur Rüben zur Verfügung. Da diese verhältnismäßig arm an Nährstoffen sind und man zu Erhaltung der Gesundheit und der Legetätigkeit ein an Vitaminen und Mineralstoffen reicheres Futtermittel geben muß, ist die Verfütterung von Keimhafer sehr anzuraten. — Dazu ist es nötig, den Hafer zur Keimung zu bringen, und zwar so weit, daß er die kurzen, grünen Keimblättchen ausbildet. In diesem Zustand sind die im Hafer befindlichen Eiweiß- und Mineralstoffe sehr leicht verdaulich und in den grünen Spitzen haben sich wertvolle Vitamine angesammelt. Die Bereitung des Keimhafers erfolgt in der Weise, daß man die für 1—2 Tage benötigte Menge (für ein Huhn kann man täglich 15—20 Gramm trockenen Hafer rechnen) in einem Eimer 24 Stunden lang einweicht (Abb. 1). Nach dieser Zeit bringt man den Hafer in flache Kästen, die man in einem Gestell übereinander setzen kann (Abb. 2 und 3). Man fertigt den Boden der



Kästen aus Holzbrettern oder engmaschigem Draht und bezieht ihn mit Sackleinen. Der Hafer wird hier flach ausgebreitet und zwar 2 bis 3 Zentimeter hoch. Nun muß man durch tägliches Besprengen für die nötige Feuchtigkeit sorgen, damit der Keimvorgang ungestört verläuft. Die nötige Keimtemperatur erreicht man durch Aufstellen des Keimgestells im Viehstall oder in einem warmen Raum. — Die Verfütterung kann in der Weise erfolgen, daß man den Hafer in die Streu wirft oder ihn den Hühnern in Futtertrögen vorsetzt. Bei der Einfachheit der Herstellung des Keimhafers sollte jeder Geflügelhalter die damit verbundenen Vorteile, die in einer guten Legeleistung der Hühner und der Erzeugung schwerer Eier mit dunklem Dotter bestehen, ausnutzen.

Dr.

Obst- und Gartenbau.

Himbeer-Neupflanzungen. Alle 14—18 Jahre ist eine Himbeerpflanzung verlegungsbedürftig. Sie hat ihre Schuldigkeit getan und sollte an anderer Stelle erneuert werden. Weil die Wildhimbeerpflanze in oft sehr armen Böden vorgefunden wird, ist die Auffassung verbreitet, man müsse auch der Edelhimbeere der Gärten einen armen Standort geben. Das ist grundfalsch. Höchste Erträge erntet man nur in gehaltreichen, recht feuchten, möglichst schwerlehmigen Böden. Je besser die den Vorfrüchten zuteil gewordene Düngung, je tiefer und sorgfältiger die Bodenbearbeitung vor Neuanlage der Kultur, desto zuverlässiger und besser sind die Ernten. In einem zu trockenen Boden zerbröckeln manche Sorten beim Ernten, fallen auch vorzeitig bei der leisesten Erschütterung der Sträucher zu Boden, so daß die Ernte dreifache Zeit kostet und viele Früchte überhaupt verloren gehen. Beste Sorte ist heute „Preußen". Sie wird nicht von der Rindenfleckenkrankheit befallen, die andere sehr gute Sorten (Marlborough) stark schädigt und deren Erträge vermindert. „Preußen" bedarf auch nicht des zeitraubenden Aufbindens der Ruten, da sie diese ohnedies straff aufrecht trägt. Beste Pflanzzeit ist der Herbst. Nur wenn man eine wirklich gute, ertragreiche Sorte hat, sollte man eigenes Pflanzgut gewinnen und verwenden, anderenfalls ist der Bezug vorteilhafter. Als Pflanzgut dienen die Ausläufer älterer Tragpflanzungen, die abgestochen, auf etwa 20 Zentimeter am Trieb, 10 Zentimeter an der Wurzel gekürzt werden sollen. Hierbei meide man aber die schwachen Wurzelschößlinge. Kenntlich ist dieses unbrauchbare Pflanzgut vornehm-

lich auch an den nur gewissermaßen angedeuteten Triebknospen. Der gute, kräftige Pflänzling zeigt dagegen robuste, oft bereits gestreckte Knospen, die beim Setzen sorglich behütet werden müssen. Der Verlust einer jeden vermindert die Aussicht auf schnelles Anwachsen und üppigen Austrieb. Im Garten kann man in Reihenabständen von etwa 1,20 Meter setzen, engerer Stand ist fehlerhaft und vermindert das Ernteergebnis. Innerhalb der Reihen nimmt man 45—55 Zentimeter Abstand. In 2—3 Jahren sind die Pflanzen jeder Reihe zu einem fortlaufenden Kamm zusammengewachsen. Wer Himbeeren erwerbsmäßig, also im Großen anbaut und die Bearbeitung mit Maschinen vornimmt, pflanzt freilich nicht unter 2 Meter Reihenabstand.

*

Die Behandlung der Obstbaumkronen. Geht man im Laufe des Jahres an vielen Obstanlagen vorbei, so fällt vor allem auf, daß man den Baumkronen eine viel zu geringe Aufmerksamkeit zuwendet. Zum Teil liegt das gewiß daran, daß die Krone hoch oben ist und nicht so leicht erreicht werden kann. Recht oft sind die Eigentümer der Bäume besonders stolz darauf, daß die Kronen so schön dicht sind. Aber gerade dies ist ein Fehler, die Krone eines Obstbaumes soll keineswegs ein Schattenspender sein, sondern sie muß so gehalten werden, daß die Sonnenstrahlen durchdringen können. Je dichter die Krone ist und je weniger die Sonnenstrahlen eindringen können, desto häufiger wird es auch dahin kommen, daß nur noch die äußeren Spitzen der Äste Früchte tragen. Es muß also immer darauf gesehen werden, daß die Krone licht ist, daß ihre Zweige nicht zu dicht stehen. Beim Auslichten darf man allerdings nicht an die kräftigen Äste herangehen, sondern man muß die schwächeren Zweige wegnehmen. Bäume mit dichten Kronen werden im Durchschnitt stets schlechtere Früchteträger sein als solche mit gut gelichteten Kronen, auch tragen sie in der Regel später und unregelmäßiger.

*

Der Ziergarten im Januar. Wenn auch anscheinend in der Natur alles Leben ruht, so braucht der Ziergarten dennoch auch im Winter nicht ganz blütenlos zu sein. Wenigstens die Christ- oder Weihnachtsrose (Helleborus) kann uns um diese Zeit erfreuen. Arbeit gibt es zumeist nicht viel, wenn vor Eintritt des Winters alles Erforderliche getan wurde. Man säubert und schneidet Gehölzhecken, Bäume und Sträucher, wenn sie es nötig haben. Auf das vorhandene Blütenholz ist zu achten. Frühblüher, die an den jungen, im Vorjahre gebildeten Zweigen blühen, werden erst nach der Blüte geschnitten. Ist das Wetter frostfrei, so kann umgepflanzt werden, wobei es sich empfiehlt, den Baumkessel mit einer schützenden Decke (Dung, Torf, Laub) zu belegen. — Rasenflächen sind mit kurzem, verrottetem Dung oder mit Komposterde zu überziehen. Die Schutzhüllen der Rosen und anderer, nicht winterharter Gewächse sind öfters nachzusehen. Wird die Schneelast auf den Nadelhölzern und anderen Pflanzen zu schwer, dann muß sie rechtzeitig entfernt werden. Wenn noch nicht geschehen, muß der Komposthaufen umgesetzt und gejaucht werden. Gartenbauinspektor Ka.

Für Haus und Herd.

Unsere Zimmerpflanzen im Winter. Die Wintermonate sind für die Zimmerpflanzen Sorgenzeiten. Namentlich leiden jetzt die krautartigen Zimmerpflanzen, die sehr leicht faulen, sobald man beim Gießen die Blätter benetzt. Besondere Sorgfalt beim Gießen erfordern die Alpenveilchen. Niemals darf in die Knolle gegossen werden. Man beachte, daß die wärmebedürftigen Gewächse möglichst nahe am Fenster Aufstellung finden. An den im kühlen Zimmer stehenden Pflanzen ist wenig zu tun, doch darf nötigenfalls ein mäßiges Heizen nicht versäumt werden. Schlechte Blätter und Pflanzenteile sind zu entfernen. Blattpflanzen mit derben Blättern sind nach Bedarf zu waschen, um den aufliegenden Staub zu entfernen. Auf Blatt-, Schmier- und Wolläuse ist sorgsam zu achten. Die im Keller stehenden Pflanzen sind (ab und zu) zu gießen. Bei den Dahlienknollen ist auf etwaige Bildung von Schimmel zu achten. Alle Topfgewächse sollen einen Untersatz haben, der das überschüssige Wasser aufnimmt. Am besten ist es, einige Holzstäbchen unterzulegen, damit ein freier Wasserabzug geschaffen wird. Im Freien eingegrabene Treibzwiebeln und Knollen sind an einem milden Tage herauszunehmen und, soweit sie nicht gleich getrieben werden sollen, vorläufig in den Keller zu bringen. Gartenbauinspektor K.

*

Birnkloß. Fünf bis sechs Brötchen werden in Wasser geweicht, ausgedrückt, mit einem Teller geriebener, gekochter Kartoffeln, mit feingewiegtem unausgelassenem Nierenfett, Zucker, Zimmt, gestoßenen Nelken, zwei Eßlöffeln Gries und einem Löffel Mehl vermischt. In die Masse kommen einige Birnenschnitten (es können auch Backpflaumen sein), die natürlich vorher angedünstet sind. In einer eisernen Backform wird dann diese zu einem Kloß geformte Masse mit Birnen und etwas Sauce (oder Backpflaumen und Sauce) zwei Stunden gekocht. Extra Obst dazu geben.

*

Bunter Salat. Man kocht Sellerie und rote Rüben jedes für sich weich, schneidet sie in gleich dünne Scheiben, macht sie mit mildem Essig an und läßt sie einige Zeit ziehen. Vor dem Gebrauch mischt man Rapünzchen, die ebenfalls mit Essig angemacht werden, darunter.

*

Verbraucht die Kochhaut der Milch! Die Kochhaut der Milch enthält die meisten Nährstoffe, denn diese sammeln sich beim Kochen darin. Es ist deshalb grundverkehrt, diese nicht zu genießen, weil sie nicht appetitlich erscheint. Wem der Genuß widersteht, der verrühre die Haut in andern Speisen oder Getränken, um sie auf diese Weise zu sich zu nehmen.

*

Tomaten-Kaninchen. Das Kaninchen wird nach sorgfältigem Zurechtmachen gespickt und mit Salz bestreut. Das gewässerte Fett wird fein geschnitten und ausgebraten, wobei man etwas Fett hinzufügt, um darin das Fleisch anzubraten. Unter Beigabe von etwas Wasser läßt man das Fleisch vollends weichdämpfen. Inzwischen hat man aus einigen Tomaten (auch aus Weckgläsern) einen Brei hergestellt, den man zur Sauce gibt. Man richtet das Fleisch auf einer Schüssel an und gießt die sämig gemachte Sauce darüber.

*

Glanzstellen aus Kleidern zu entfernen. Glanzstellen an Kleiderröcken, Überziehern und Beinkleidern, die besonders an schwarzen Stoffen beim Tragen leicht entstehen, sind auf folgende Art zu beseitigen: Die Stellen werden, sobald sich ein Glanz zeigt, mit einer lauwarmen Abkochung von Panamaholz, der man zweckmäßig etwas Salmiakgeist zufügt, ausgebürstet. Hierdurch verschwindet der Glanz, und die tiefschwarze Farbe des Stoffes tritt wieder hervor.

Die Verwendung der essigsauren Tonerde. Essigsaure Tonerde sollte man im Hause nie ausgehen lassen, denn sie ist ein Desinfektionsmittel ersten Ranges und wird in Verdünnung mit Wasser sowohl zur Behandlung verletzter Haut, als auch zum Gurgeln bei leichten Halsentzündungen gebraucht. Man beachte die bei Kauf erhaltenen Regeln zur Verdünnung, da sie in konzentriertem Zustande, wenn auch nicht gefährlich, so doch nicht ganz unschädlich ist.

*

Braune Schuhe reinigt man mit einigen Löffeln Milch, der man ein paar Tropfen Terpentin zusetzt. Nachdem die Schuhe gut vom Schmutz gereinigt sind, reibt man die Flecke mit obiger Mischung, bis diese verschwinden. Dann poliert man mit einer guten Schuhcreme.

*

Das Töten der Aale. Einen Eimer füllt man bis zur Hälfte mit Wasser und löst darin eine Handvoll Salz unter Beigabe von einem Schuß Essig. Dann gibt man die Aale hinein und deckt den Eimer zu. Nach einer Minute sind sie tot.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.